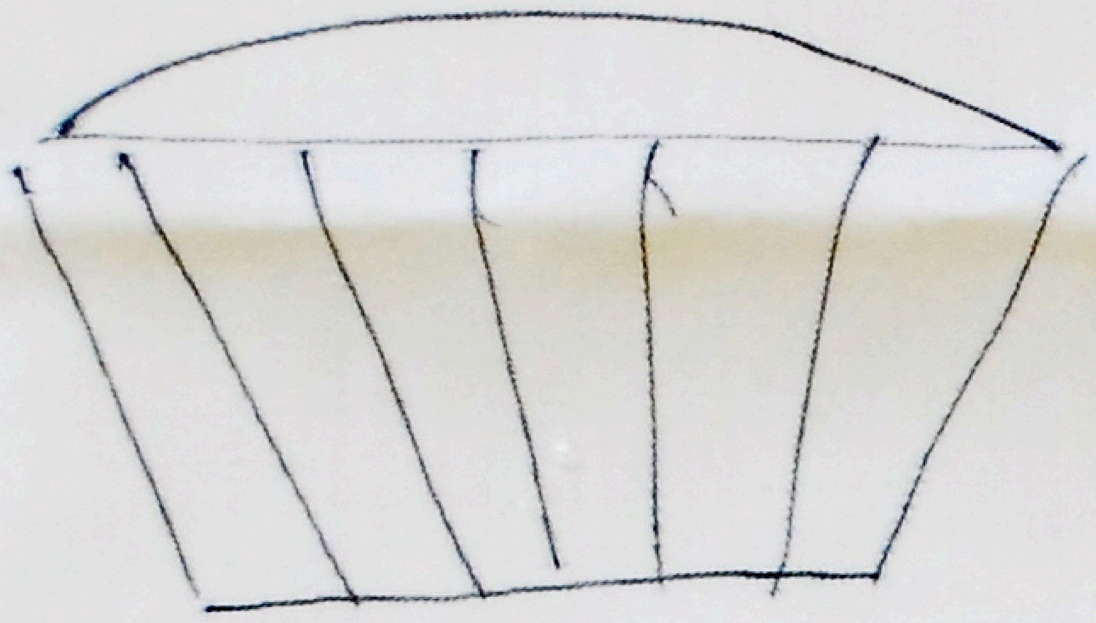
RECEPTES DEL BARRI

AUTORS:
GRUPS DE 10 ANYS DEL MARTINET i GENT DEL BARRI
CURS 2010-2011

EMIGRANTS

SUFLÉ DE FORMATGE



1. UNTAR LA SOFATOL AMB OLi i PREPARAR EN UN VOL i LLET AMB PEBRE.

2. EMPAPEM EL PÀ BiMBO i EL COLOQUEM A LA SA FATA PER TENiR LA CAPA.

FiGUEM UNA CAPA DE FORMATGE.

3. SOBRE AQUESTA CAPA DE TiRES DE PERNiL DOLÇ.

4. Y UNA ALTRE DE PA MULLAT AMB LLET.

5. FiQUEM EL FORMATGE RATLLAT PER SOBRE QUESO EMENTAL.

6. FiCAR AL FORN FiNS QUE ES DORi EL SUFLEE.

Riquisim!!

PASTEL DE ATÚN

ELABORACION:

INGRIENTES:

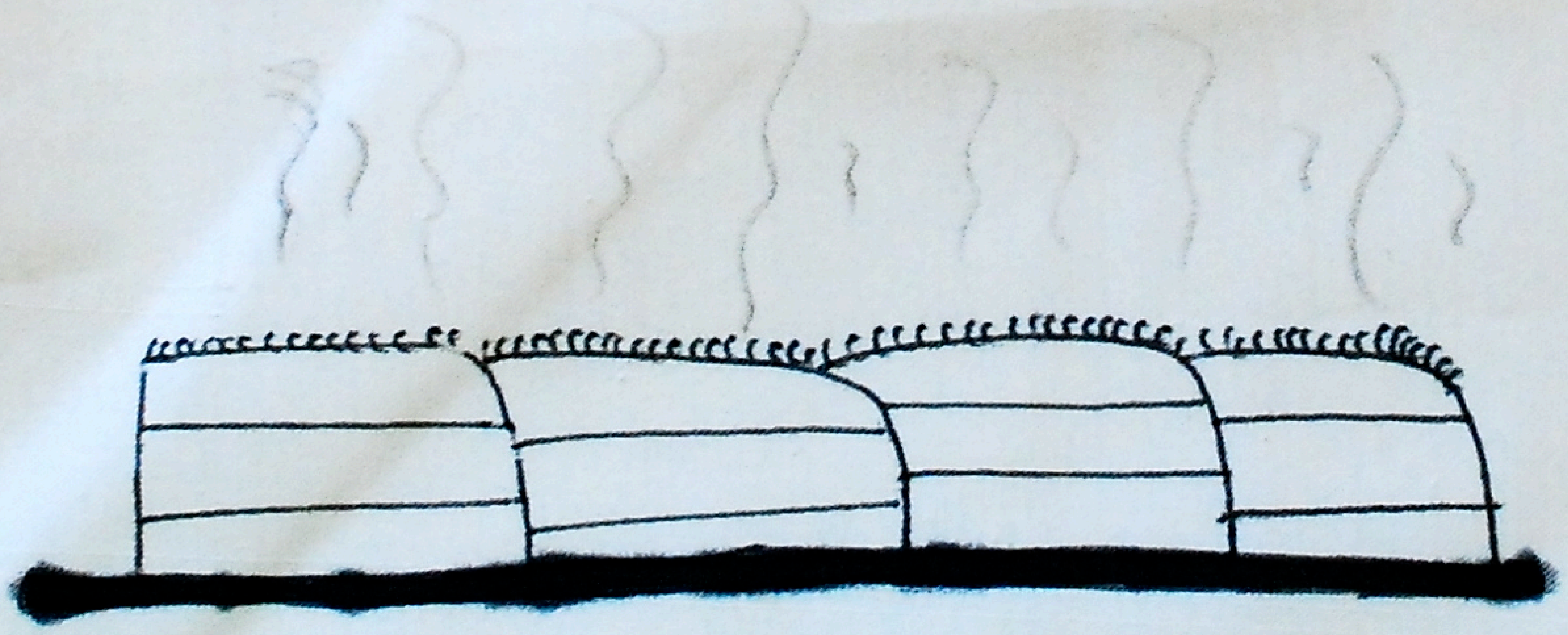
- Pan Bimbo
- Atún
- Mayonesa
- jamon dulce
- tortilla francesa
- trenchetes

1. Vatimos 4 huevos y acemos una tortilla francesa.

2. Colocamos las revarada de Pan Bimbo, en un molde [redacted] [redacted] [redacted] para pasteles, y las utamos de mallonesa.

3. Añadimos el atún, el jamon dulce y la tortilla francesa y ya tenemo un piso del pastel.

4. Repetimos todo dos veces y decoramos con los tranchetes.

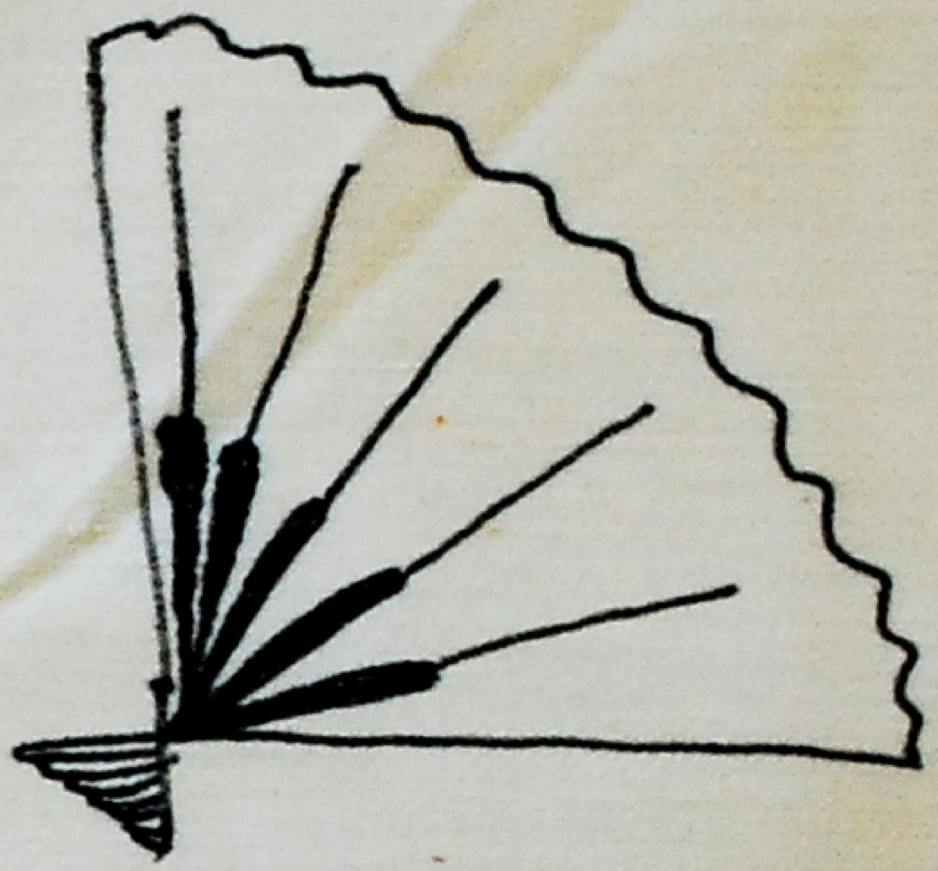


Núria y Eli

PORRA (Tipica en Andalucia)

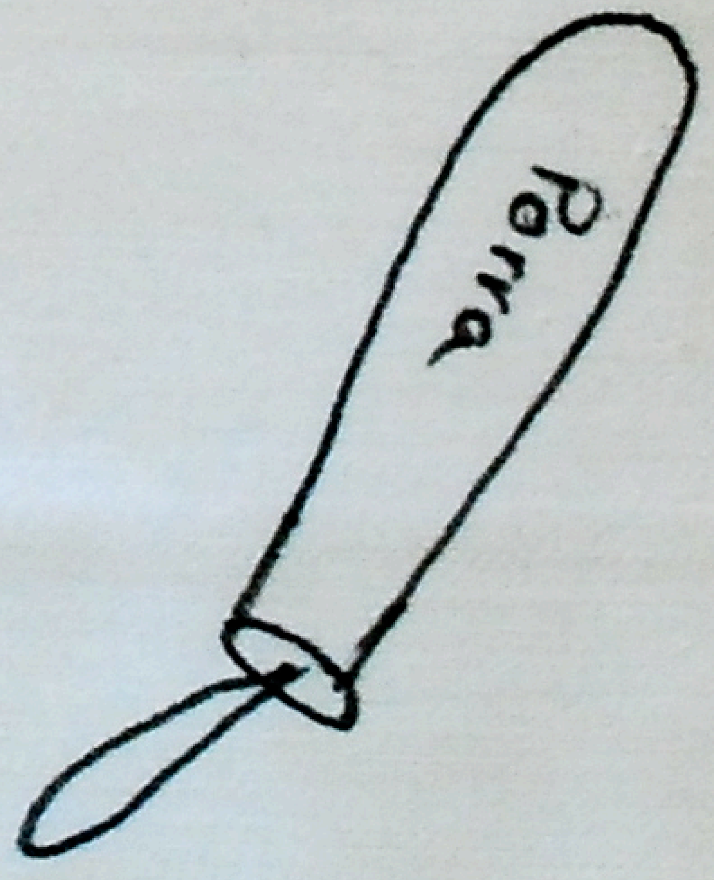
Ingredientes

Pan 1/2 barra duro
Tomate 8 und.
Dientes de Ajo 3
Pimiento verde 2 und.
Aceite de Oliva 1 vaso, tamaño agua
Vinagre 1 vaso de cortado
Sal al gusto
Atun 2 ó 3 latas al gusto
Huevos duros 4 und.



Elaboración

Mojar pan en agua
Pelar tomates y triturar
pelar dientes de ajo, triturar
Triturar pimiento Verde
Hervir huevos
Vertes todo en una jarra
añadir aceite, vinagre y sal
Se tritura todo
Se añade agua al gusto
se añade atun troceado
dejar reposar en nevera
aprox 2 horas.
Añadir uva al gusto

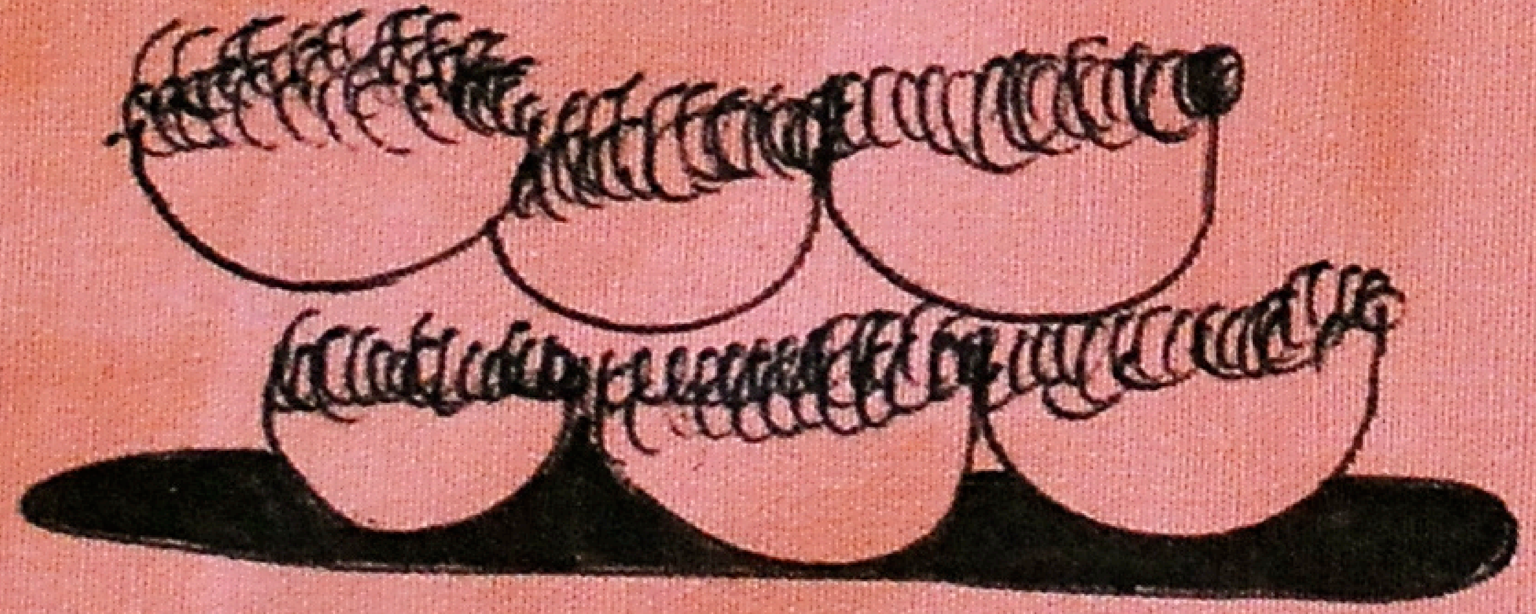


Monica Vinilo

Huevos Rellenos

Ingredientes:

- Huevos
- Mahonesa
- Atún
- Olivas
- Zanahoria



Elaboración

Ponemos a hervir los huevos. 10 min. Los pelamos y cortamos por la mitad, separando las yemas con cuidado.

Ponemos las yemas en un plato y las mezclamos con el atún y las olivas picadas.

Finalmente rellenamos con una cuchara cada mitad de los huevos. Los colocamos en un plato y rallamos un poco de zanahoria y decoramos los huevos por encima.

Eli Vinilo

Gazpacho Andaluz

Ingredientes

4 Tomates
2 Dientes de ajo
1 Barra pan duro
1 Vaso de aceite
1 Vaso de Vinagre
1 pimiento Verde
Sal al gusto

Elaboración

Pelar Tomates
Pelar dientes de ajo
Mojar pan en agua
añadir aceite
añadir Vinagre
Triturar pimiento Verde
sal al gusto
Triturar todo en una jarra
añadir agua al gusto
Enfriar en la nevera
dejando reposar.

Receta... facil, rapida y saludable

Tipica en España y muy fresca para el verano

Mónica Vinilo

Pá De Pessic De Nous

pas 1. En un bol Gran batim els ous Amb sucre Fins que Quedi com una petita escuma. I després Fiquem la llet.

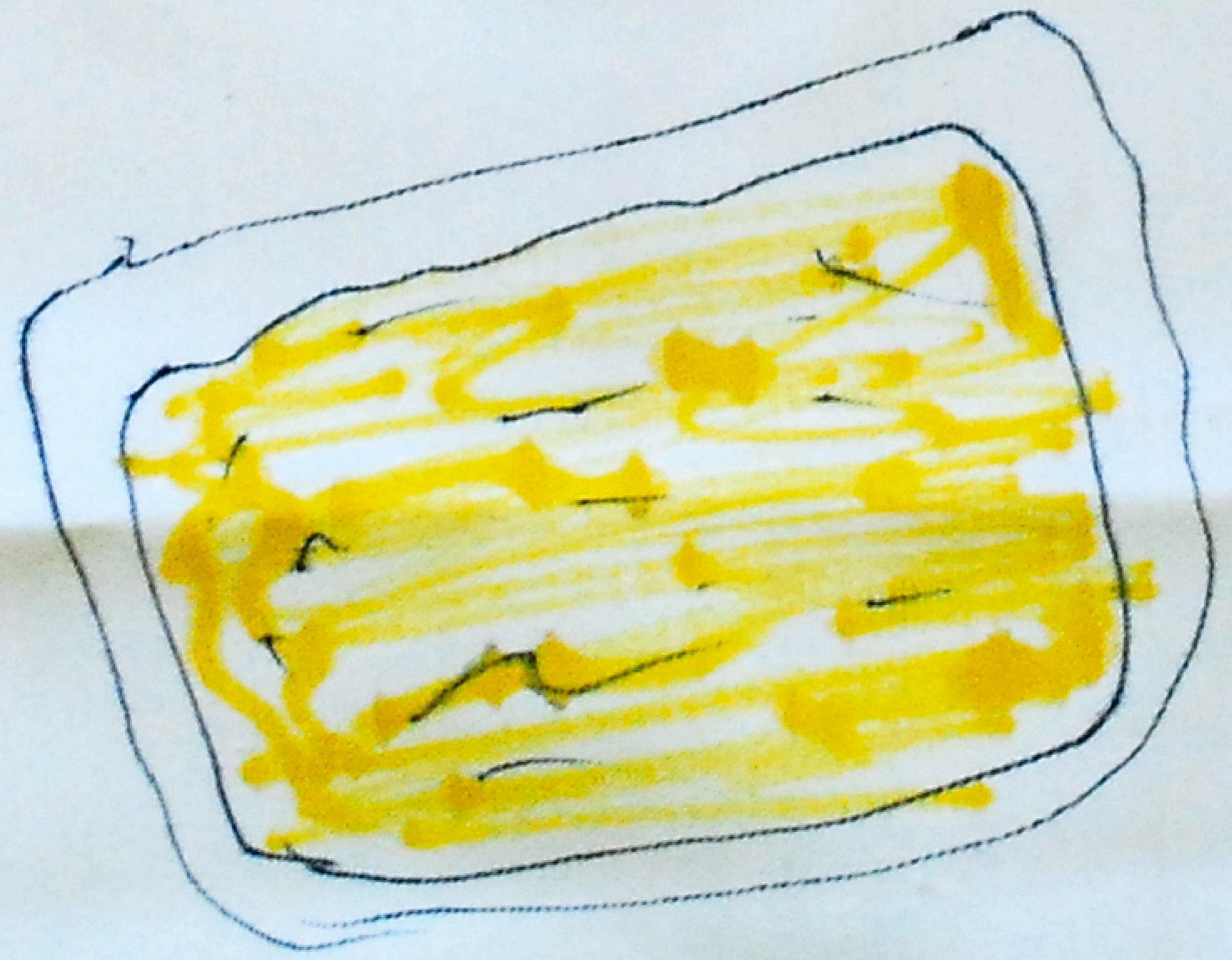
pas 2. Fiquem la levadura, Farina i lo barregem

pas 3. En el mate vol introduim ratlladura de llimona, un pellisc de sal i mantega. Batim fins que no quedin grums. El Fiquem tot en una safata

INGREDIENTS

- 350 GS DE Farina
- 200 GS DE sucre
- 1 Sobre DE LLebat royal
- 2 ous
- 250 ML De llet
- 100 G De nous
- 1 cullarada De cafe
- 2 cullaratas De sucre per el costat
- 100 G De mantega
- 1 Pellisc de Sal
- La radladura De una llimona

Pas 4. Introduim el pá de pesic Forn durant 45 minuts a 170.



Pá

PLATS

Emilio Sanchez

HAchis Parmentier

INGREDIENTES

1. NATA LIQUIDA
1. CEBOLLA
- ACEITE de oliva.
- 8 PATATAS
- 250g carne Picada
- 100g tomate triturado
queso rallado motzarela
- Sal

ES DE: ~~francia~~ FRANCIA

Preparacion

1. Pelar Patatas trocear y poner en una olla con agua. Caliente sal, aceite, 20 minutos.
2. SARTEN. Rallar cebolla Freir hasta que este un poco Dorada y añadir la carne picada y remover a menudo añadir tomate triturado. Sal y un poco de azucar para matar un poco el acidez del tomate, ~~y~~ la todo triturado, Las Patatas cocides Para un Recipiente Para el Horno y mezclalo con un poco de nata liquida Hacemos una Base de Patatas y una segunda Base de carne picada y luego una Base de motzzarela y al horno unos 15 minutos a 170 °C ¡ya esta!

Patri: **Arroz a las 3 delicia**

1 Se pone el Arroz a ervir 15 minutos

2 Se pone en un escuridor asta que se escurra el Arroz

3 Se pone una Sarten con un Poquito de Aceite 4 Se vate el Huevo i se ace la Tortilla a la Francesa.

5 Se pone en una perola un Poquito de Aceite, Se le ponen Gisantes, Gambas peladas. Zanaoria, Gamon dulce a Taquitas Se Corta La Tortilla a Taquitas se eta el arroz Se rreoga Todo i se sirve pa comer.

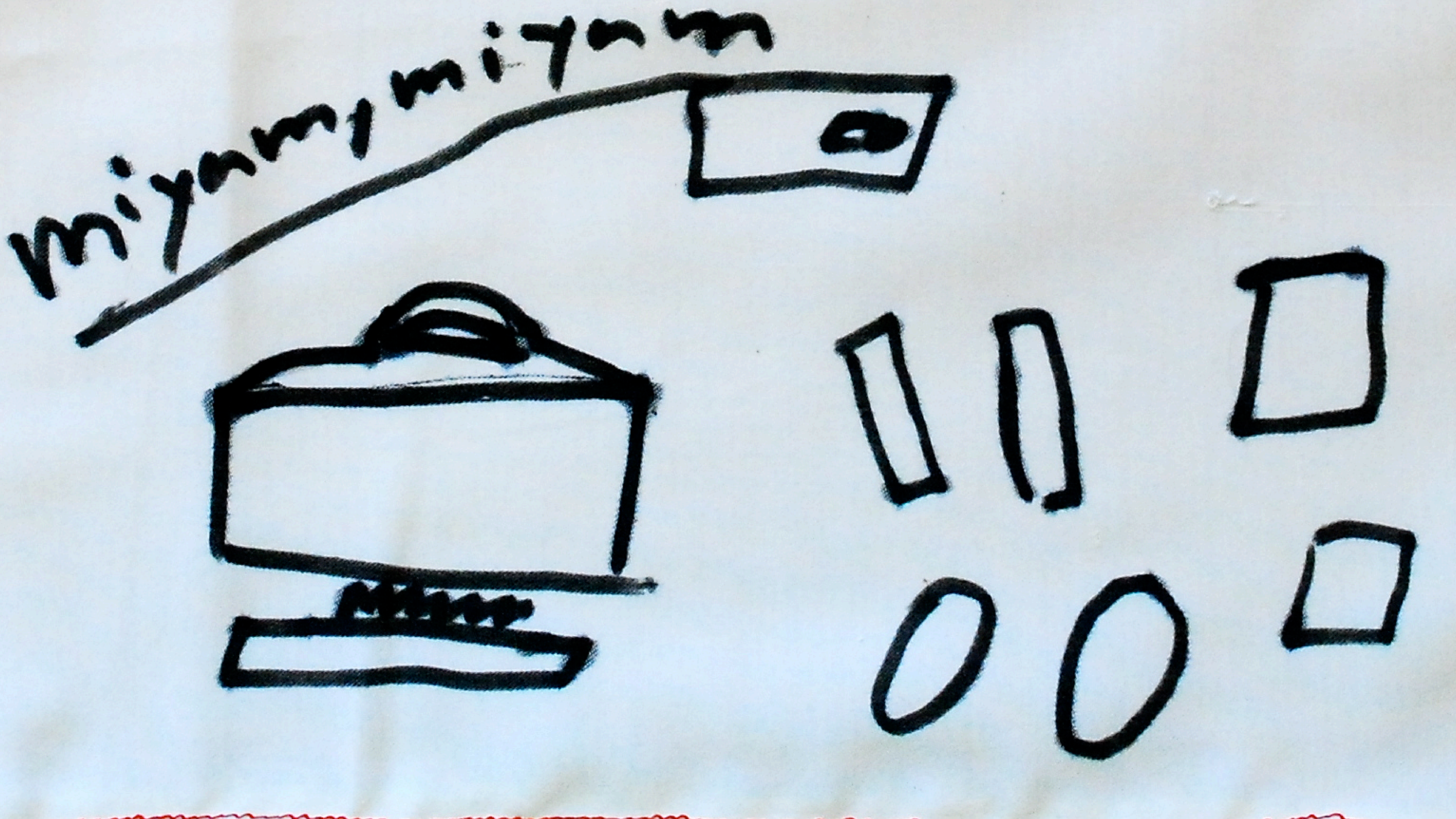
Pasta fresca

ingredientes:

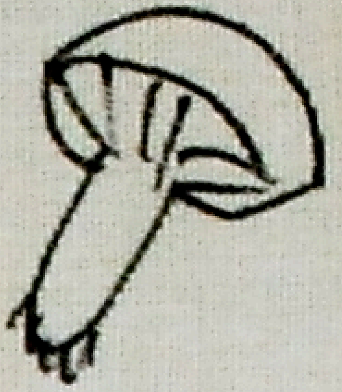
Pasta
huevo duro
atun
estik de cangrejo
mayonesa
Sal
Pastilla de avecrem

1 cogemos una holla con agua.
y echamos la Pasta a cocer con un poco de avecrem y luego cogemo otra holla mas pequeñita y cocemos los Huevos

2 Una vez cosida la pasta con los Hueros lo escurimos una vez que la pasta i los nuevos le echamos Todos los ingrediente que quedan.



Rissotto de XAMPINYONS



Ingradients:

- 1 Tassa de cafe plena de arros per cada persone
- CHaPINYons trosajats MOLT MOLT PETITS.
- Mantega 1 cullera
- OLi y sal
- 1 litre de brou
- 1 copeta de vi blanc
- seba tallada MOLT MOLT Menuda
- formache permesa
- Mes mantega

1. escalfa la paella amb mantegay oli.
2. afageyx la seba fins que quedique l transparent.
3. afagir els xapinyons
4. esperar que el seu suc se bapore.
5. Tirar: la copa de vi. Esperar.
6. Tirar l'arròs i remenar 2 minuts.
7. Afegir el brou calent a cullerons i remenar. Cada vegada que es queda sense líquid afegir un altre culleró.
8. Quan està al punt barrejar amb mantega i formatge parmesà.

FIDEUS A LA CASOLA

JUAQUIM VILA

INGREDIENTS

CEVA - ALL - PEBROT ALMEJAS (Si BOLS)

TOMAQUET - LLAURE

PiMENTO - DOLS

FiDEUS

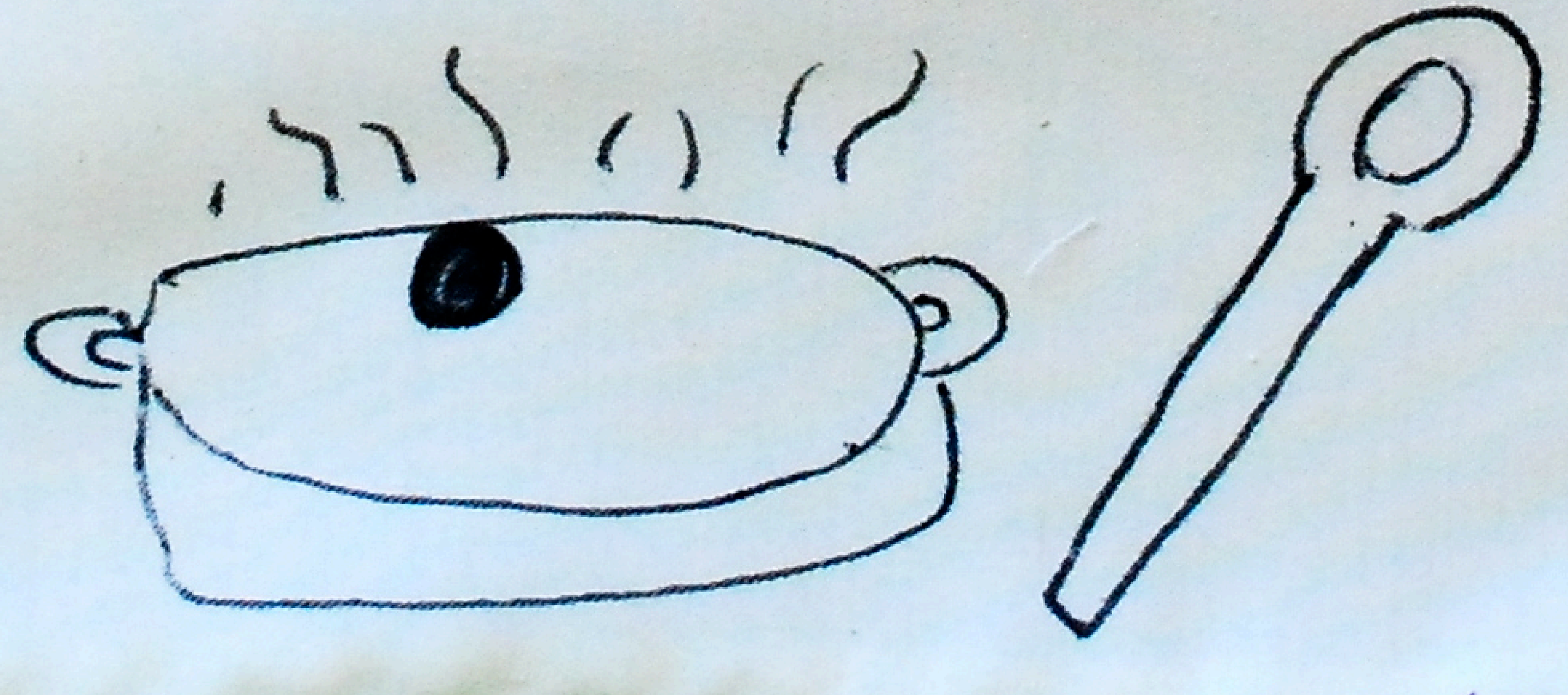
1. FES UN SOFREGIT AMB LA CEVA i L'ALL
DESPRES DUNA ESTONA POSALI EL PABROT

2. CUANT EL SOFREGIT LLA ESTA FiCALi EL ~~TOMAQUE~~
TOMAQUET NATURAL

3. DESPRES ON AS FET EL SOFREGIT
UN TUQUET
POSALi ELS FiDEUS FiCALi
DE PiMENTO i 2 FULLAS DE LLAURE
i SAL

4. ESPERAT 20 MiNTUS i LLA ESTA!!

¡Mmmmmmmm!



TORRADA ESCALIBADA

Ingredientes:

- LLESCA de Pan
- Tomate
- Pimiento rojo asado
- 1 Calvacin asada
- Berenjena asada
- Anxoas

Elaboracion

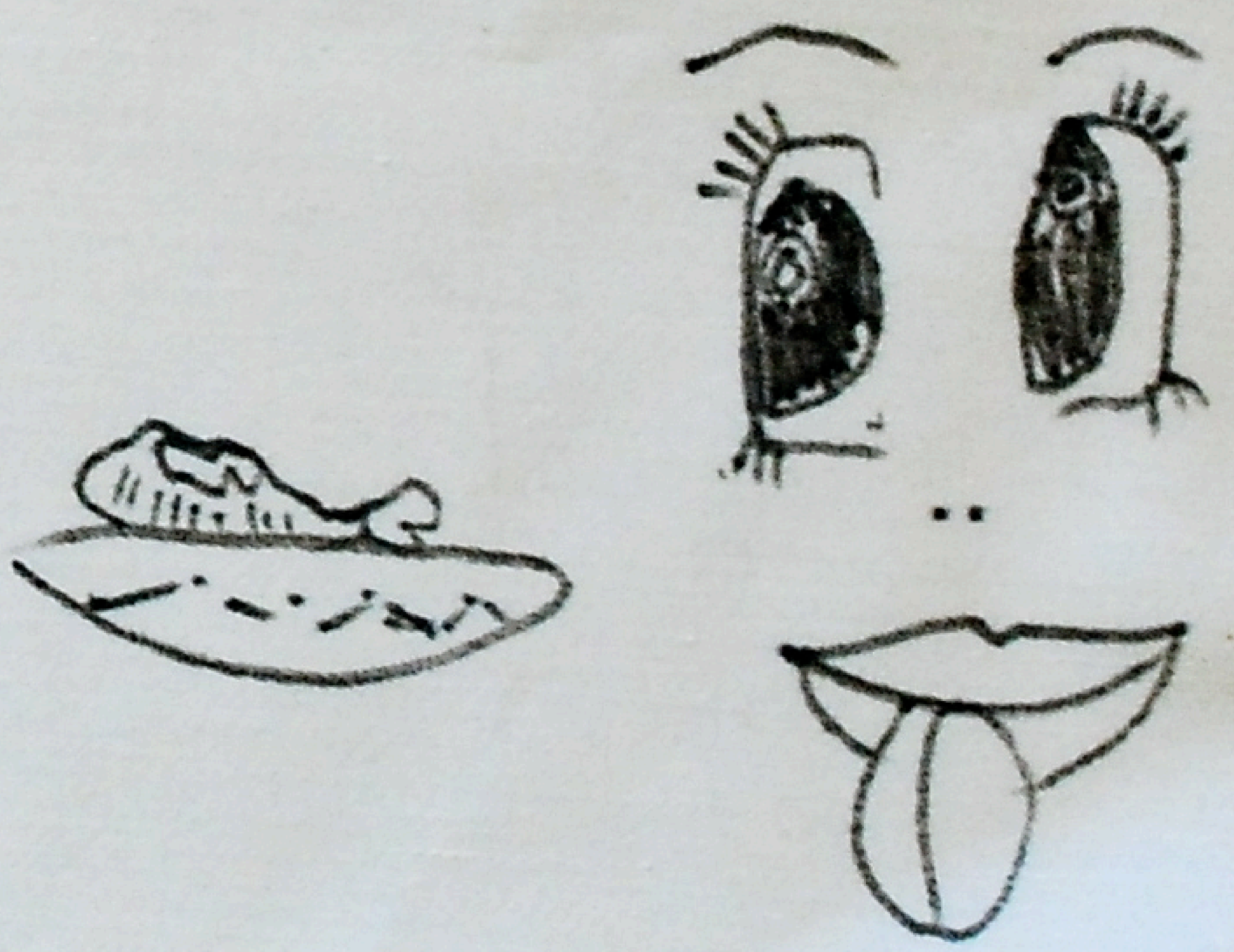
1.

CHULETAS de CERDO CON QUESO ROQUEFORD

3\4:h Se frien las chuletas. Se retiran en el mismo aceite se sofrien 3 o 4 ajos luego se frien los champiñones otra vez se ponen todo junto con las chuletas se ponen trocitos de queso roquefort encima de las chule-tas i se derite el queso caliente.

Ya a COMER

IMMa



MaRTa R.

TORTELiNi CON TOMATE i QUESO.

SE HIERVEN los tortelinis una bez HERVIDOS DURANTE 20 MINUTOS SE ESQUREN i SE LES HECHA TOMATE FRITO i QUESO Rallado POR ENCIMA.

I a COMER los.......

Marta

Salmon con zumo de naranja

1 cortar el salmon a filete

2. salmon a la plancha

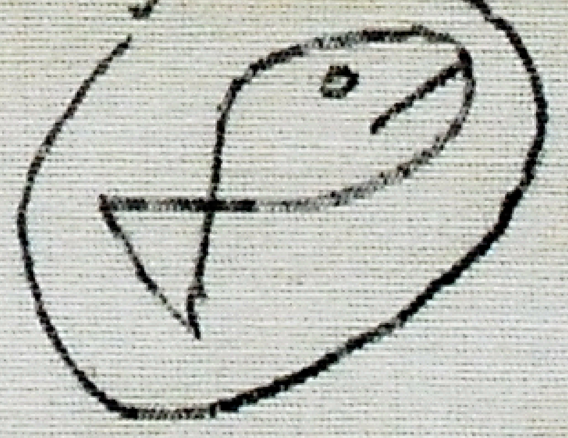
3. freir la cebolla y cuando esta casi frita la cebolla se añade zumo de NARAGA

4. PONER SALMON EN EL PLATO Y SE ANADE ZUMO de NARAGA

INGREDI-ENTES

1. salmon
2. cebolla
3. zumo de naranja

Cocinero Juanortiz



ESCRITORES: ERIK Y Juanchi

Muslitos De Pollo a la Naranja

Ingredientes

8 Muslitos de Pollo

1 naranja

2 cda. Aceite

un poco de Sal

y Pimienta

Al Gusto

Prepara cion.

Precalentar al Horno a 180.Grados

Mezclar el pollo con el Zumo de Naran

ja añadir la Sal y la Pimienta. dejar

40 Minutos y Listo Para comer.

Mercedes:

MARI

MACARONES

300GR DE CARNE PICADA

TOMATE FRITO SAL, QUESO

CEBOLLA, Y ACEITE.

1. HERVIR LA PASTA
2. FREIR LA CARNE CON LA CEBOLLA Y EL TOMATE.
3.
4. MEZCLAR LA CARNE Y LA PASTA
5. PONERLAS EN UNA BANDEJA
6. I SE LE PONE EL QUESO POR ENCIMA Y AL HORNO

MIGAS

Ingredientes

1 Pan duro
2 Ajo
3 Aceite
4 huevo

1. cortar el Pan entrositos Finos
   Iremojarlo en Agua
2. enuna sarten se frie los ajos
   cortados en trosos
3. añadir el Pan y mesclarlo todo
4. cuando el Pan estafecho Ponerlo
   en un Plato y añadirle un huevo
   frito

Rosa Gorchs

TORTA PASCUALINA

1 hora al forn 170º

És una mena d'empanada freda que es menja al meu país: l'Uruguay i que sempre que puc comparteixo a casa quan la faig x la família.

1 Kg de Bledes
8 ous durs

- 30 cullerades de farina
- 30 gr. llevat
- 150 gr. de mantega fos o 15 culleres grans plenes d'oli d'oliva.
- 3 ous
- quasi un litre de llet
- 1 cullaradeta de sal

Es barreja tot (excepte els ous durs i les bledes) ben batut i es possa a una safata de forn la meitat de la pasta. Al mig es posen les bledes i els ous durs tallats, es possa la resta de la pasta a sobre i tot al forn a 170º graus.

MACARRONES

1 se corta la cebolla a Trocitos pequeños

2 se frie la cebolla hasta eochar y despues se añade la carne Picada

3 Se llerben los macarranes (la misma cantidad de agua y aceite de oliva, sal y laurel.

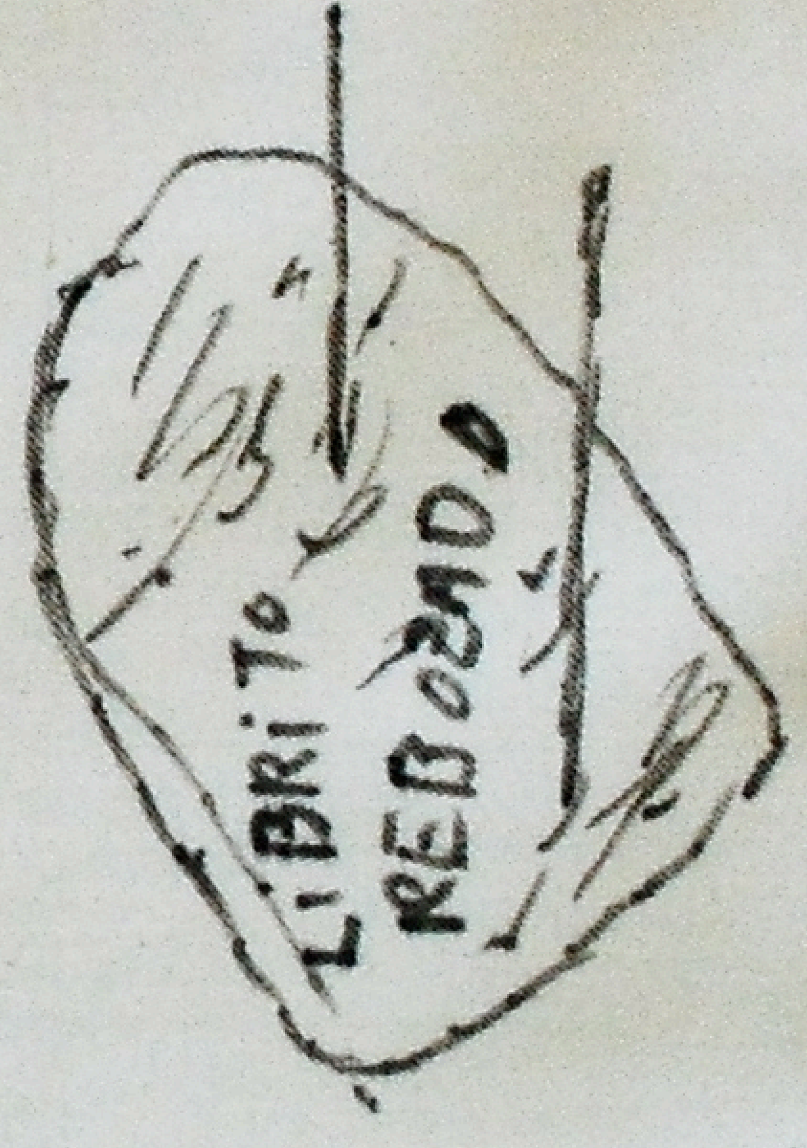
4 Una vez Erbido los MACArrones i LA carne i LA cebolla seviente todo junto.

LIBRITOS

INGREDIENTES

1 LOMO EN FORMA DE LIBRO
2 QUESO
3 BEICON
4 HUEVOS
5 PAN RAYADO

1. Rellenar lomo con queso y beicon
2. cerar el lomo con Palillos
3. Batir los huevos
4. Untar el lomo con el huevo y Pan rallado
5. Freir el lomo
6. Serbirlo en la mesa y que aprobeche



Cocinero
JUAN ORTIZ

Escritores Juanchi y Erik

POSTRES

bizcocho

Ingrediente:

- 3 HUEVOS
- 1 YOGURT
- 3 VASOS DE HARINA
- 2 Vasos de AZUCAR
- 1/2 Vaso de Aceite
- 1 sobre de levadura
- 1 Sobre de Gaseosa
- raspadura de limon

1 batimos los huebos (batimos)

2 hechamos Aceite (batimos)

3 Incorporamos la harina y el aceite, batimos

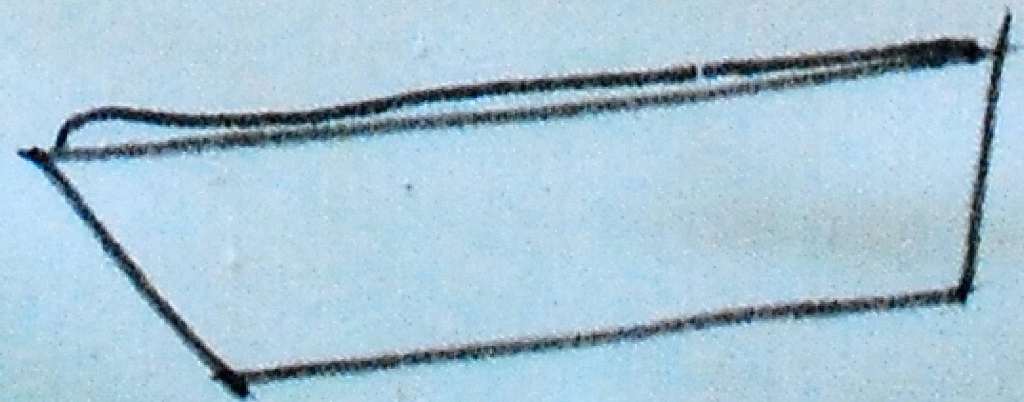
4 Incorporamos la levadura la gaseosa y raspadura del limon

5 Batimos todo muy bien.

6 Ponemos todo en un molde

7 Precalentamos el horno a 180°

8 Incorporamos todo durante 20 minutos



CREMA CATALANA

INGREDIENS:

- 1 LITRE DE LLET
- 6 YEMAS D' HOU
- UNA BOSETA DE MIDO
- 1 BRANQUETA DE CANELLA
- 1 BRANQUA DE VAINILLA
- LA PELL D UNA LLIMONA
- 250 g de SUCRE

SEPAREM LA CLARA DE LA LLEMA I HO BARAJEM AM LA SUCRE (LA LLEMA), POSAS EL LITRE DE LLET A ESCALFAR AMB LA CANELLA I LA VAINILLA I LA PELL DE LA LLIMONA, A FOC MIX POSEM EL MIDO I UNA MICA DE LLET I HO DESFEM QUAN LA LLET JA ESTA CALENTA I POSEM LAS YEMAS AMB EL SUCRE I EL MIDO AMB LA LLET, COME-NSEM A REMENAR (SEMPRE EN LA MATEIXA DIRECSIO) QUAN COMENSA A FER BOMBOLLES JA TENIM LA CREMA LA POSEM AN RESIPIENTS I LA DEIXEM REFREDAR.

PASTEL DE GUSANOS

IGREDIENTES

- MANTEQUILLA
- GALLETAS
- COLACAO
- LECHE

① JUNTAMOS LA MANTEQUILLA JUNTO EL COLACAO EN UNA OLLA HASTA QUE QUEDE ESPESO.

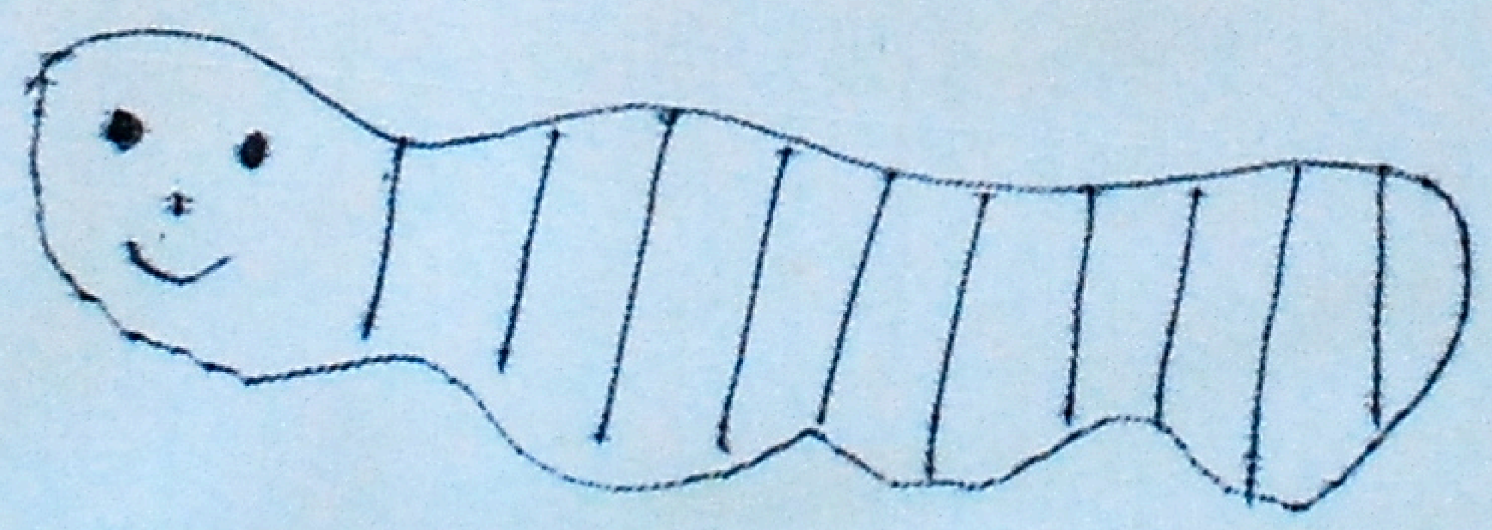
② UNA VEZ HECHO COGEMOS UN PLATO CON LECHE Y MOJAMOS LAS GALLETAS.

③ Y HECHAMOS COLACAO ASÍ TODO EL RATO HASTA QUE SE GASTEN TODAS LAS GALLETAS.

④ LO COLOCAMOS EN UNA BANDEJA Y LO CUBRIMOS DE CHOCOLATE.

⑤ SEGUIDAMENTE LO PONEMOS EN LA NEBERA UNAS CUANTAS HORAS.

⑥ YA SE PUEDE COMER EL PASTEL DE GUSANO RIQUÍSIMO!



YOGUR DE MELON

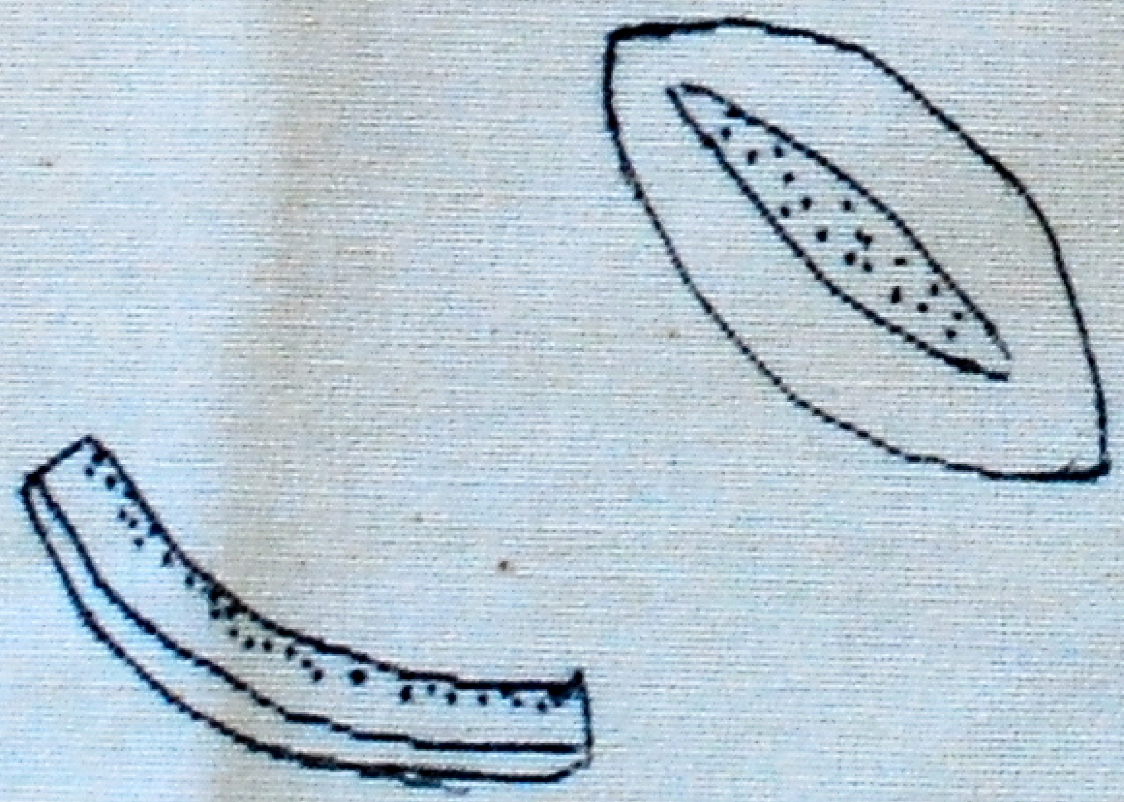
INGREDIENTES

- 1 MELON
- 6 YOGURES (GRIEGOS)
- HOJAS HIERBABUENA
- AZUCAR

1. CORTAMOS EL MELON EN CUARTOS. QUITAMOS LAS PIPAS Y LA CASCARA Y CORTAMOS LA PULPA EN DADOS.

2. LA BATIMOS CON LAS HOJAS DE HIERBABUENA PICADAS Y 50 GR AZUCAR HASTA OBTENER UNA CREMA FINA.

3. MEZCLAMOS CON YOGURES FRIOS



Trufas de magdalena

Ingredientes
-magdalena
-cola cao
-un vasito de zumo de naranja
-virutas de chocolate

Elaboracion:
en un bol desmenuzamos las magdalenas, le hechamos un poco de Cola Cao y el zumo de naranja, lo mezclamos todo muy bien y hacemos bolitas y lo rebozamos con las virutas de chocolate.

Araceli
(madre de la Alba. h.p)

PASTIS DE PHILA DELPHIA

INGREDIENTS

3 OUS
6 CULLERADES DE SUCRE

3 CULLERADES DE FARINA
1 CULLARADA DE MAIZENA
2 YOGURS NATURALS
1 TARRINA DE PHILADELPHIA

1. EN UN BOL BARREJAR TOTS ELS INGREDIENTS I BATRE~~L~~LS FINS QUE NO QUEDIN GRUMS.

2. UNTAR EL BOL AMB OLI Y FICAR LA BAREJA.

3. HO FIQUEM AL FORN I BAXEM LA TEMPERATURA A 170° PER LA SEUA COCIÓ.

4. EN 25 MINUTS YA ESTABA A PONT. ES POT DECORAR LA TARTA AM MERMELADA

BON PROFIT

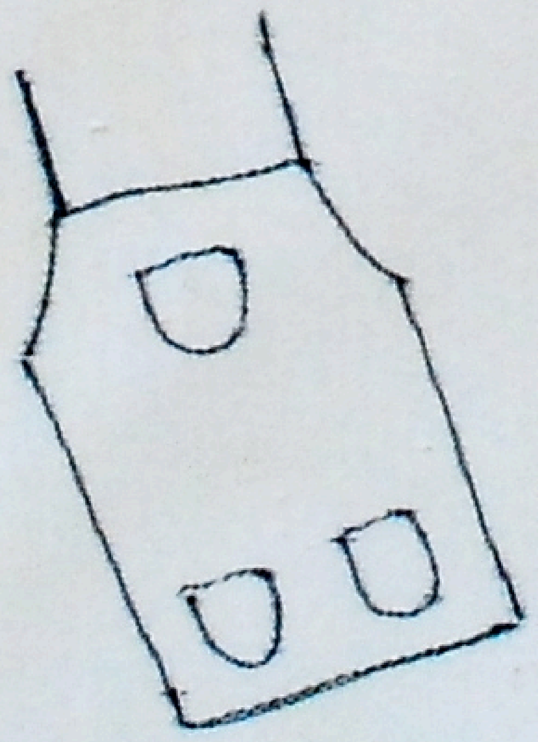
PELAMOS PERAS Y MANZANAS

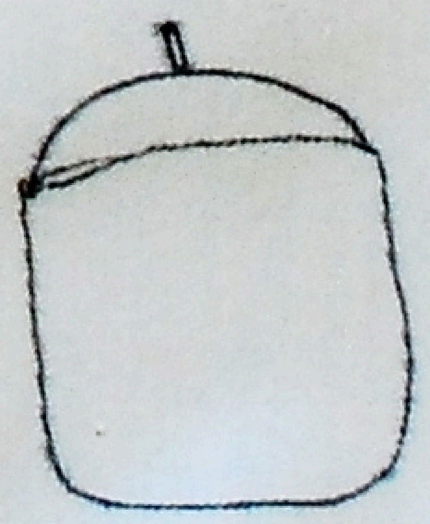
INGREDIENTES

- YOGURES
- 7 MANZANAS
- 7 PERAS
- 6 CUCHARADAS DE AZUCAR MORENO
- 6 CUCHARADAS DE MIEL
- 6 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
- 3 PELLIZQUITOS DE CANELA
- ZUMO DE NARANJA

1. HECHAMOS LA FRUTA EN LA SARTEN CON MANTEQUILLA.
2. ROCIAMOS CON ZUMO DE NARANJA LA FRUTA, REMOVEMOS.
3. ECHAMOS EL CONTENIDO DE LA SARTEN EN UNA OLLA CON YOGUR.
4. AÑADIMOS MIEL Y LO MEZCLAMOS. LO DEJAMOS EN LA NEVERA.

BON PROFIT!



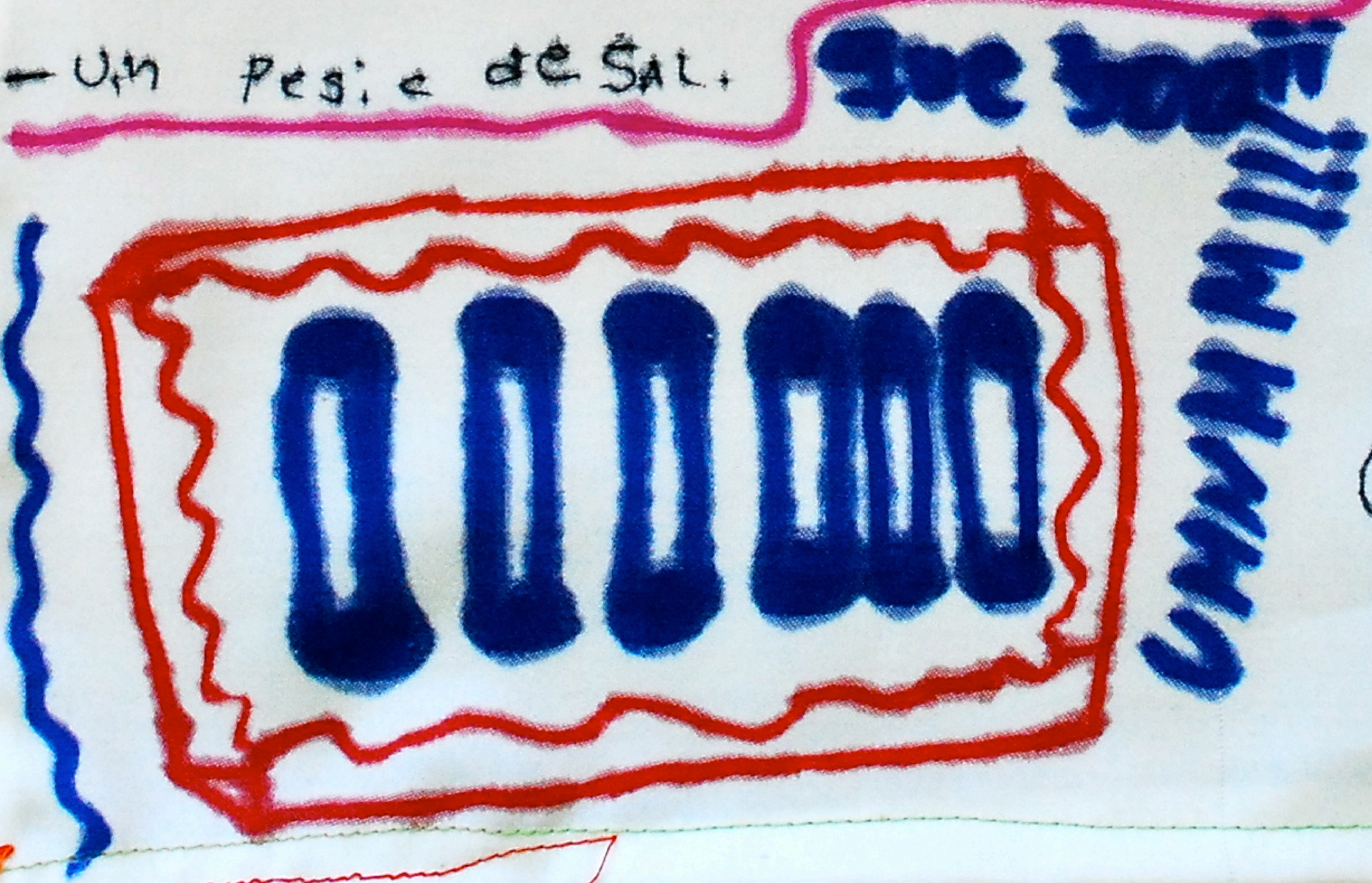


DE:
MITE INDIA SAMOSA

INGREDIENTES Para 70 personas

ingredientes:

- 2.800 de FARINA.
- 500 g de Mantega
- 750 ML aigua.
- 25 pomes.
- 5 cullarades de llabors de cardaMAMO.
- 5 cullarades de Jenjibre.
- 5cullarades de CAMyella.
- 5 cullarades de sucre Moreno.
- Un pesic de SAL.



1. En un bol fondo posem 200g. de farina amb l'aigua, la sal i la meitat de la mantega. Ho barregem fins que quedi una massa.
2. Ho amasem durant 10 minuts i deixem reposar la masa tapada amb un tovallo a sobre.
3. agafem 25 pomes les pelem y les tallem. les posem a la paella amb l'altre meitat de mantega fins que quedi fet.
4. agafem la masa i fem 24 boles i les aplanem amb el curro.
5. tirem la poma en fitera al mig de la massa aplanada i len tallem.
6. Ho coloquem en unes safates i ho posem al forn durant 20 minuts ho traiem y ¡¡BON PROFIT!!

MINI PALMERAS

ingredientes

- 1 masa de hojalde
- azucar moreno
- azucar glass
- mantequilla
- vainilla

1 FUNDE LA MANTEQUILLA

- Ai que FUNDIR LA mantequilla en
un cazo
HO1 en una SARTEN que resista
al calor cuando la mantequilla se alla FUNDIDO
le AÑADIMOS LA vainilla iLe Damos vueltas con
una cuchara de madera.

2 Mezclar el azucar moreno i el azucar glass en
un vol 3 espolborea la pasta de hojaldre descongela con el azucar del vol
4 Extiende la masa con el rodillo hasta formar un rectangulo con un grosor
de 6cm 5 Dobla la pasta empezando por un extremo del rectangulo sobre
t [illegible] 6 DOBLA El otro extremo del Rectangulo Hasta llegar
Al centro 7 corta La pasta con un cuchillo En trozos de
12MM De gordo 8 CUANDO Esta en la bandeja
del Horno las pintamos con el pinzel con la
mantequilla con [illegible] De vainilla que emos
hecho anteriormente 9 Horneamos las palmeras 15
minutos y cuando se enfrie ya lo podemos comer ÑAM

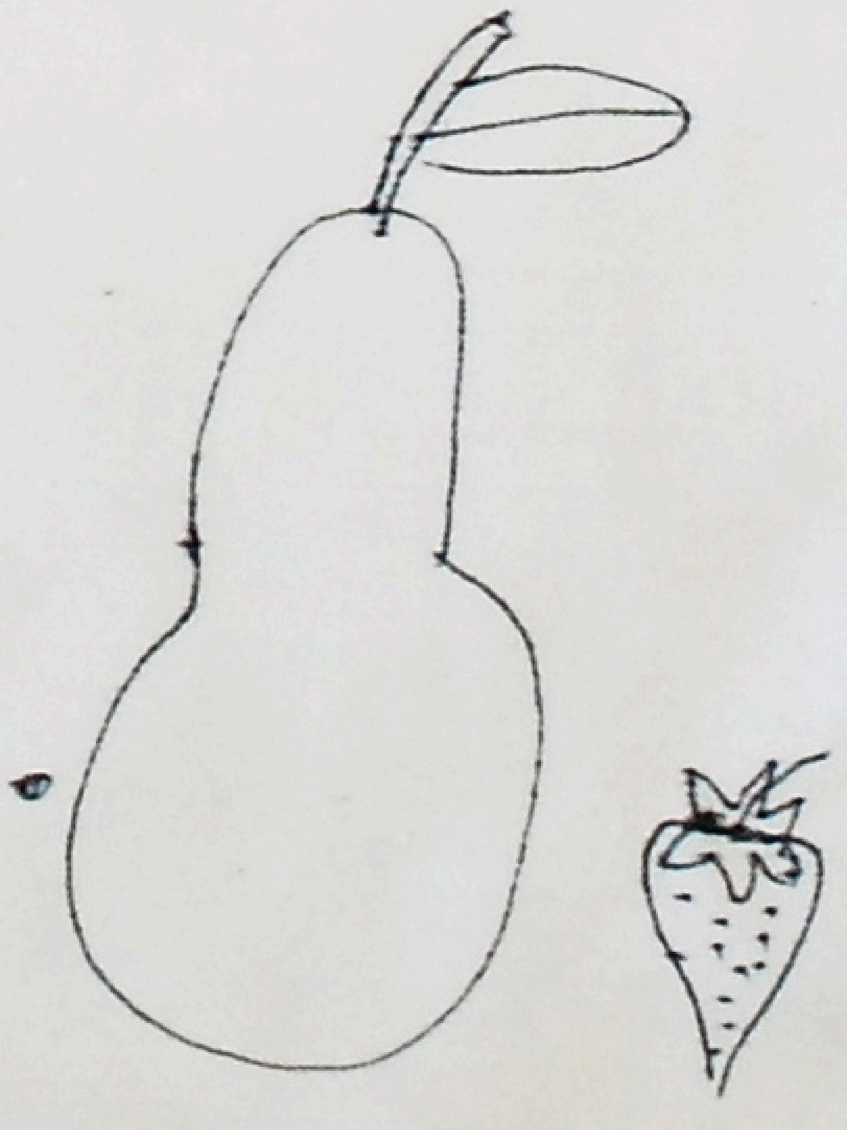
Pastissos de Fruita

Ingredients (per a 3 pastissos):

- 3 tazas de farina
- 1 got i 1/2 de aigua
- 150g de mantega
- 3 cullarades de sucre
- 4 sobres de gelatina

Elaboració

1. Hem barrejat el sucre moreno, la farina i la mantega.
2. Hem afegit 1 got i 1/2 d'aigua.
3. Vam remenar fins que es va fer una pasta pastosa.
4. Hem posat la masa en safates per al forn i la estirem.
5. 10 minuts al forn.
6. Tallem la fruita i la coloquem a les safates amb la masa.
7. Per preparar la gelatina posem aigua calenta en una olla fins que bulli
8. afegim a l'olla 4 sobres de gelatina.
9. Hi posem 2 gots d'aigua i remenem.
10. Posem la gelatina al damun de la fruita.
11. Posar-ho tot a la nevera.



Macedonia

ingredientes:

- Melocotones
- piñas
- fresas
- peras
- manzanas
- melones
- sandias
- platanos
- naranjas

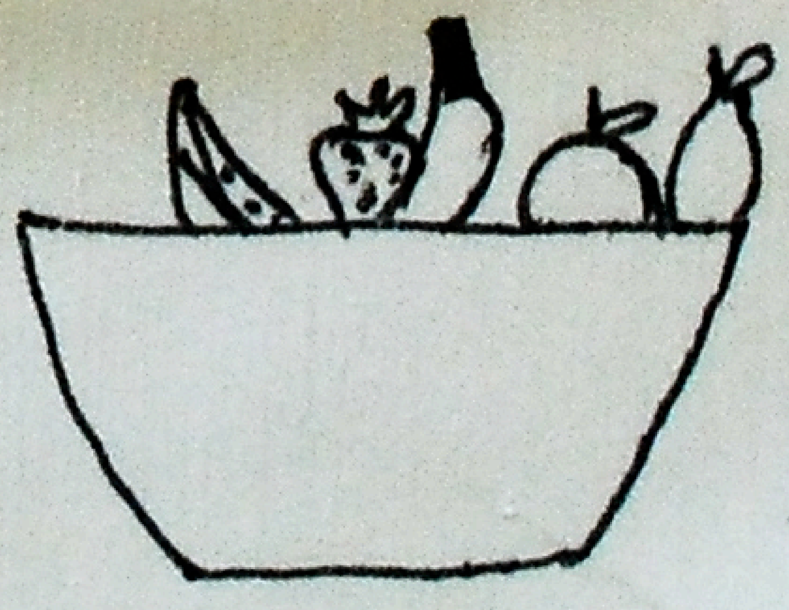
elaboracion: se pone un bol grande y se parten las frutas en trozos, se saca zumo de las naranjas y se hecha.

Tambien se puede servir en boles pequeños...

A COMER!

Patri

(yaya de la Maria. Perez)



TARTA DE LA BRUJA

ingredientes

- 4 Huevos
- 200 g de azúcar
- 200 g de almendras molidas
- 1 limón
- mantequilla

Elaboración

1. Calentamos el horno. En un recipiente hondo echamos los huevos y los batimos con el Azúcar asta que queden bien mezclados.

2. Añadimos las Almendras y la ralladura de limón mezclamos bien.

3. untamos con un poco de mantequilla un molde redondo y vertemos en él la masa.

4. Horneamos a fuego medio durante veinticinco o trenta minutos. Mientras tanto, hacemos el dibujo de una bruja en una cartulina y lo recortamos. cuando el Pastel este frio, ponéis la plantilla y lo espolvoreáis con azúcar glasé.

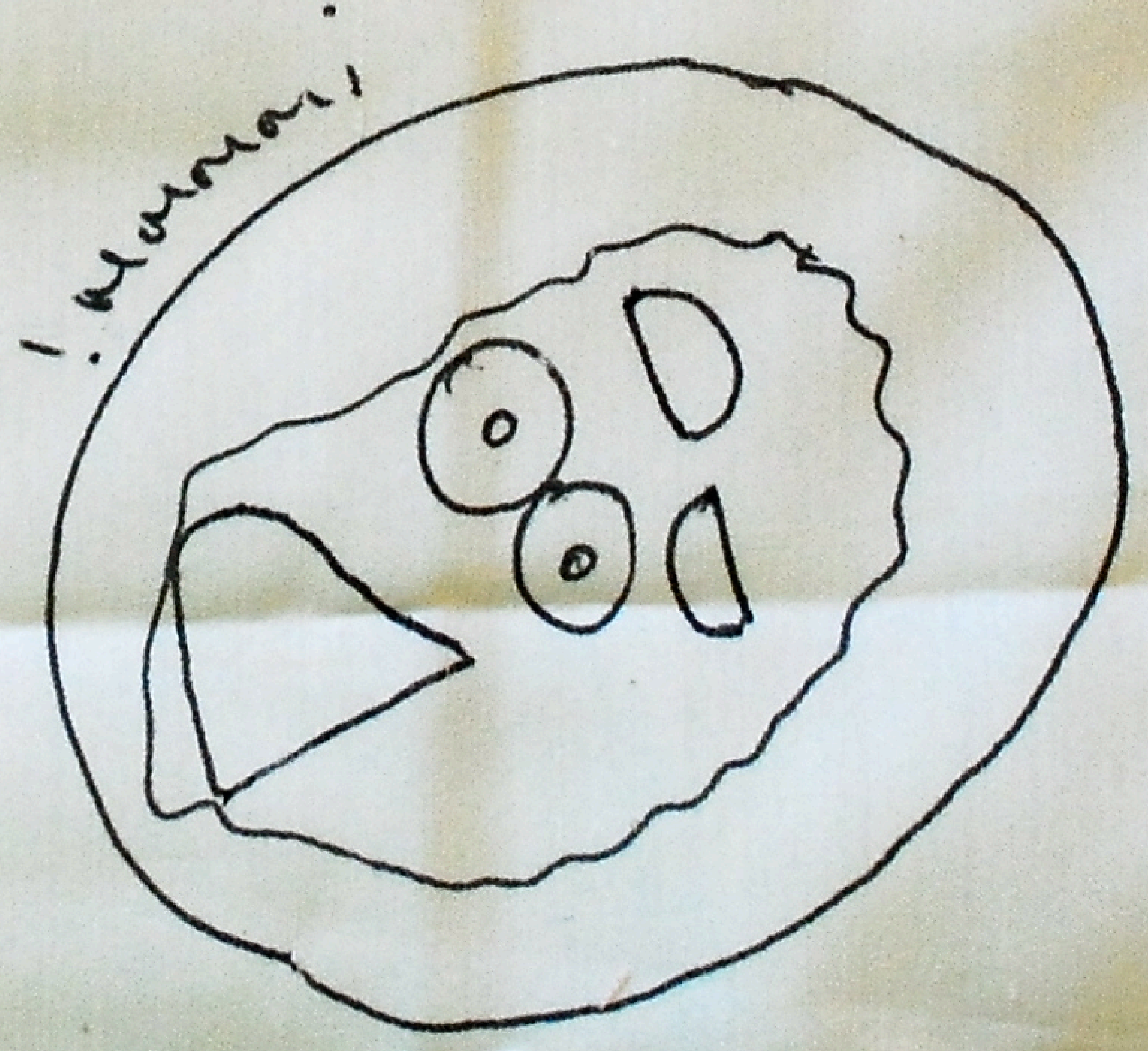
UN PIJAMA

INGREDIENTES

- UN FLAM
- NATA
- PIÑA
- MELOCOTON

SE PONE 2 TROZOS DE MELOCOTON 1 FLAM 2 RODAJAS DE PIÑA Y NATA.

Elaboracion:



Pati

(Yaya de la Maria.ee)

BOMBONS DE XOCOLATA AMB GUST A TARONJA

INGREDIENTS (per 80 bombons):

- 1500g de xocolata per fondre,
- 500g de atmelles picades,
- 10 cullades de Mantega,
- Ralladures de Taronge.

Elaboracio

1. Piquem les Atmelles.
2. Fonem la xocolata amb Mantega.
3. Rallem la pell de taronja.
4. Barregem les atmelles amb la xocolata.
5. Tambe barregem la Taronja.
6. Ho ramarem tot junt.
7. Omplim les glasore amb el xocolata que em fet.
8. Ho posam al congelador.
9. i Despres de 24:00 Hores el trellem del congelador.

¡i ja esta!

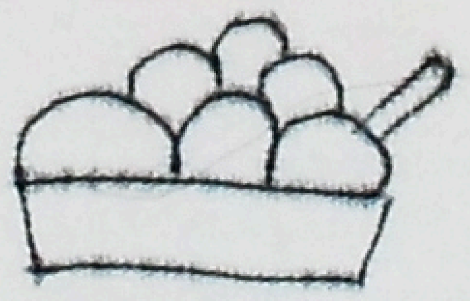
HELADO DE LIMON

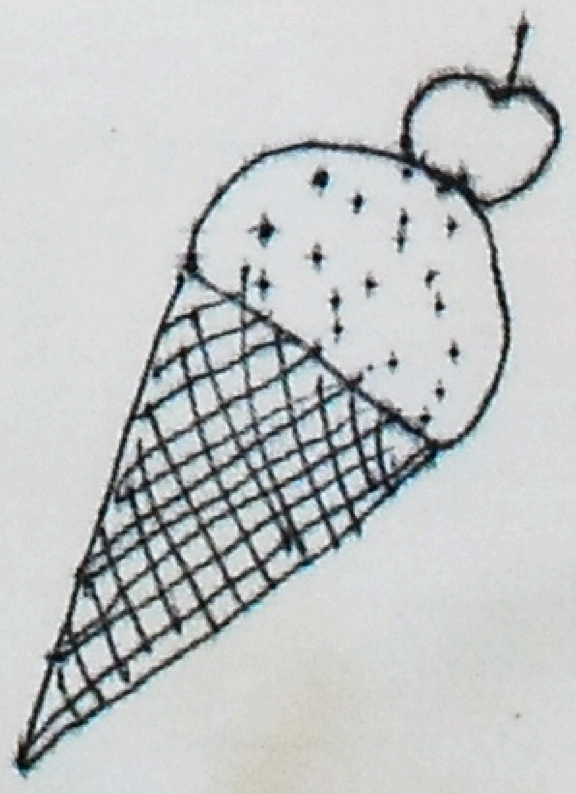
INGREDIENTES PARA 3 BOLES DE HELADO

- 12 LIMONES
- 18 CUCHARADAS DE CREMA DELECHE
- 9 HUEVOS
- 3 CUCHARADAS DE MIEL
- CORTEZA RALLADA DE NARANJA.

ELABORACIO

1. SEPARAMOS LAS CLARAS DE HUEVO.
2. BATIMOS LAS CLARAS HASTA QUE PAREZCA NIEVE.
3. LE PONEMOS LA MIEL I SEGUIMOS MEZCLANDO.
4. COJIMOS UN CUENCO HONDO Y HECHAMOS LA CREMA DE LECHE.
5. RALLAMOS 4 NARANJAS Y HECHAMOS EN LAS CLARAS DE HUEVO.
6. EXPRIMIMOS TODOS LOS LIMONES Y LUEGO LOS HECHAMOS EN LAS CLARAS CON LA NARANJA.



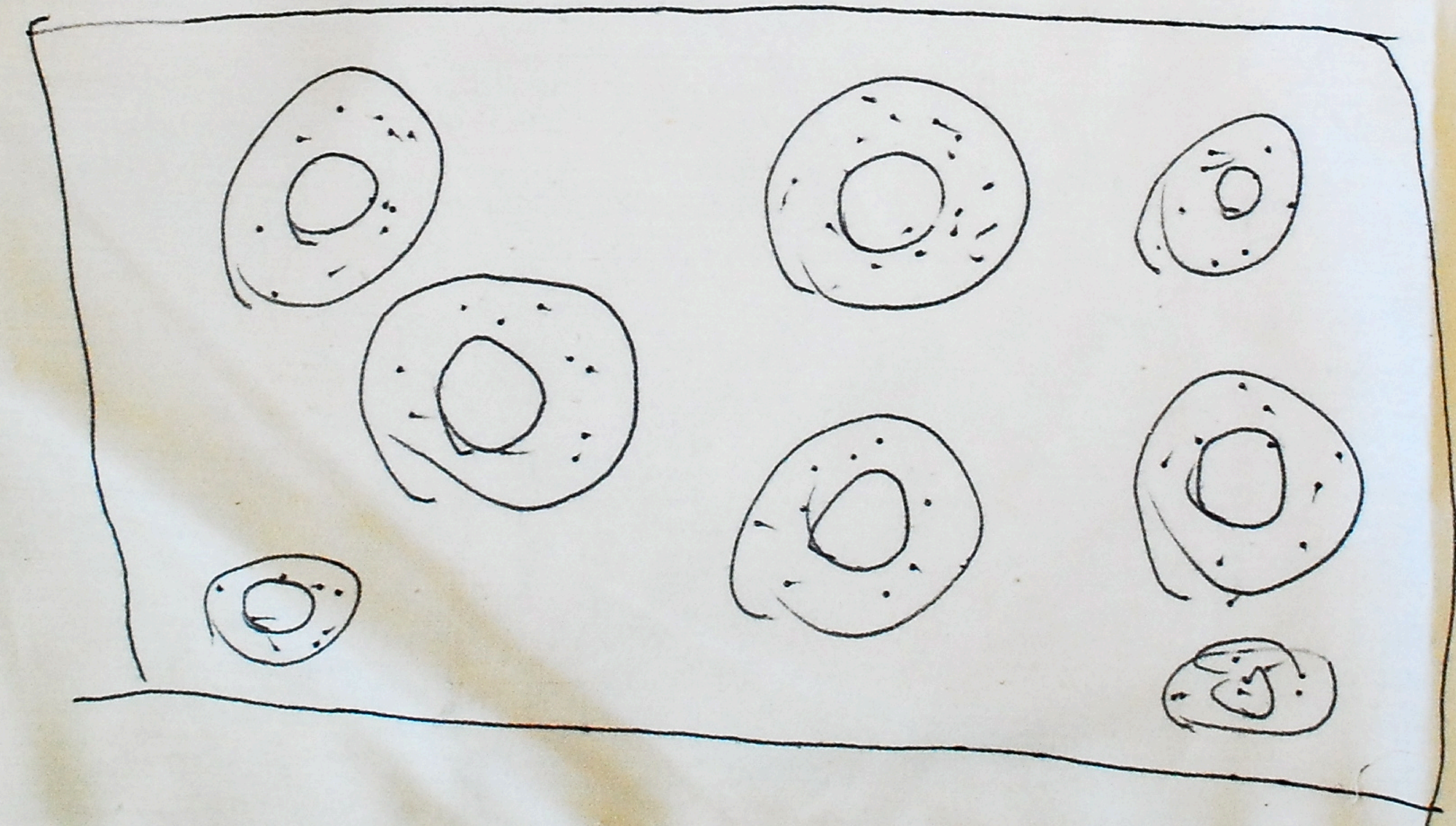


Rosquitos De Azucar

ingredientes

1 huevo
3 cucharadas de Acucar
3 cucharadas de leche
Raspadura de limon
1 Cucharada de Anis
1 cucharada de lebadura
Harina
Canela] Para rebozar
Azucar]

1 batimos el huevo
2 incorporamos todos los ingredientes (Azucar, la leche, el limon, lebadura y harina hasta que quede una masa
3 en una sarten ponemos el Aceite para freirlos
4 hacemos con la masa formas de Aros redondos
5 cuando este el Aceite caliente ponemos el Anis y ponemos A Freir los Roscos
6 en un plato con azucar y canela Rebozamos los roscos Fritos



FLAM DE GALLETA

¡NGREDIENTES:

- 2L LECHE
- 1 PAQETE DE GALLETAS MARIA
- AZUCAR TOSTADO
- LICOR
- FLAM ROYAL

DE LOS 2L APARTO 200 I LOS PONGO EN UN BOL, I EL RESTO LO PONGO EN UN CASO I LO PONGO A ERVIR I ECHO UN POC DEL BOL QUE EMOS APARTADO, PERO
EN LA LECHE APARTADA INCORPORAMOS EL FLAN
CUANDO EMPIEZE A HERVIR LO APARTAMOS.
EN UN MOLDE PONEMOS EL AZUCAR TOSTADA
PONEMOS ENCIMA LAS GALLETAS E INCORPORAMOS
EL LICOR POR ENCIMA
PONEMOS EL FLAN Y DEJAMOS ENFRIAR.

PASTÍS DE PASTANAGA I NOUS

INGREDIENTS:

- 4 ous
- 200 g sucre
- 250 g nou molta
- 30 g de coco rallat
- llimona
- Sal
- 300 g pastanaga
- 16 g llevat (1 sobre royal)
- 80 g Farina

1- Batre 4 ous amb 200 g de sucre.

2- Després, afegir 250 g nous molta, 30 g de coco rallat, la ratlladura de mitja llimona i mitja cullerada de sal.

3- Després, afegir 300 g de pastanag rallada, 16 g de llevat químic i 8 g de Farina.

4- Possar en un motllet i al Forn suau